

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 40 «Березонька»

Проект

«От зёрнышка к хлебушку»

г. Березовский, 2016 г.

Паспорт проекта

№	Наименование пункта	Комментарии
1	Название проекта	«От зёрнышка к хлебушку»
2	Вид проекта	Краткосрочный, познавательно-исследовательский
3	Разработчик проекта	Хачатурян Алена Андреевна
4	Цель проекта	Развитие представления о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.
5	Задачи проекта	<p><i>Обучающие задачи:</i> Познакомить детей с процессом выращивания и обработки хлеба. Расширять и обогащать знания детей о хлебе и способах его изготовления. Познакомить с профессиями хлебороба и пекаря.</p> <p><i>Развивающие задачи:</i> Развивать любознательность детей, стремление к продуктивной и исследовательской деятельности. Способствовать развитию мыслительных операций, развитию речи. Развивать музыкальные способности и навыки, необходимые для театрализованной деятельности. Продолжать развивать мелкую моторику рук.</p> <p><i>Воспитательные задачи:</i> Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей, участвующих в его производстве. Формировать умение работать сообща. Вызвать интерес к коллективному труду. Продолжать учить детей умению внимательно слушать воспитателя и сверстников; слышать сигналы к действию.</p>
7	Гипотеза проекта	Если дети самостоятельно прорастят зерно пшеницы, учитывая особенности и сорт зерен, самостоятельно переработают зерно и будут участвовать в выпечке хлебобулочного изделия, то они повысят собственную компетентность, разовьют познавательные способности, у них сформируется чувство уважения к людям,

		выращивающим и перерабатывающим хлеб.
8	Этапы проекта	<p><i>1 этап – Подготовительный (разработка проекта) постановка задач, определение форм и методов.</i></p> <p><i>2 этап – Исследовательский (выполнение проекта)</i></p> <p><i>3 этап – Завершающий</i> (презентация продуктов проекта и рефлексия – размышления над новым знанием или опытом)</p>
9	Целевая аудитория проекта	Проект направлен на работу с воспитанниками старшего дошкольного возраста дошкольной образовательной организации, родителями.
10	Краткое содержание проекта	<p>Знакомство детей с процессом выращивания из зерна колоса, дальнейшей обработкой колоса, обработкой зерна, производством хлеба;</p> <p>Знакомство с профессиями, занятыми в производстве зерна и хлеба;</p> <p>Выращивание из зерен пшеницы ростков.</p> <p>Перемалывание зерен.</p> <p>Выпечка хлеба.</p> <p>Изготовление лепбука «Хлеб всему голова».</p> <p>Праздник осени «День хлеба».</p>
11	Бюджет проекта	<p>Общий размер финансирования проекта составит 56 433, 00 рубля:</p> <p>мука-117 рублей,</p> <p>соль - 20 рубля,</p> <p>масло растительное – 20 рублей,</p> <p>дрожжи – 14 рублей,</p> <p>сахар-20 рублей,</p> <p>электричество – 200 рублей,</p> <p>семена пшеницы - 42 рубля,</p> <p>ноутбук – 20000 рублей</p> <p>проектор – 20000 рублей</p> <p>экран – 5000 рублей</p> <p>фотоаппарат – 3000 рублей</p> <p>кофемолка – 1000 рублей</p> <p>хлебопечка – 5000 рублей</p> <p>Дидактические материалы 1000 рублей</p> <p>Наглядные материалы – 1000 рублей</p>
12	Предполагаемые результаты	<ul style="list-style-type: none"> - сформированы знания о названиях, внешнем виде, особенностях злаковых растений; - дети имеют представление о процессе выращивания хлеба; - формируется уважительное отношение к труду хлеборобов, к работникам хлебопекарной

		<p>промышленности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формируется бережное отношение к хлебу; - пополнение и активизация словарного запаса, за счет введения в активный словарь названий профессий, связанных с выращиванием и обработкой зерна и хлеба, хлебобулочных изделий; - умение верно обосновывать ценность каждого вида трудовой деятельности, связанной с производством зерна и хлеба, - развивается любознательность и активность (увеличение количества вопросов, суждений детей, высказывания предположений, желание поделиться информацией); - повышение мотивации совместной творческой деятельности в малых группах, парах со сверстниками в условиях детского сада и со взрослыми в домашних условиях. - творческое самовыражение детей.
--	--	--

1. Основания для разработки проекта

Актуальность:

Хлеб - это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.

Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

Проблема.

- Как помочь ребенку обрести целостное представление о процессе выращивания хлеба;
- осознание значимости трудовой деятельности взрослых в этом процессе;
- ненавязчиво подвести детей к выводу, что хлеб – это итог большой работы многих людей.

Как же научить уважать хлеб? О хлебе и отношении к нему этот проект.

Вместе с ребятами нашей группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

2. Общие сведения о проекте

2.1. Описание проекта

1 этап, подготовительный (разработка проекта)

Деятельность педагога:

- определение проблемы, постановка цели и задач;
- составление перспективного плана мероприятий;
- определение методов работы;
- подбор методической, научно-популярной и художественной литературы, иллюстративного материала;
- подбор материалов для изобразительной и продуктивной деятельности детей;

- подбор материалов, атрибутов для театрализованной и игровой деятельности;

Совместная деятельность:

- введение детей в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и близкую по имеющемуся у них опыту;

- формирование устойчивого интереса к тематике проекта;

- определение круга актуальных и посильных задач.

2 этап, исследовательский (выполнение проекта)

- формирование знаний, умений, навыков, в частности в решении проблем с помощью взрослого и самостоятельно.

Формы и методы работы.

Тематические занятия: «Как хлеб на стол пришел? », «О хлебе», «Как хлеб на поле вырастили»

Беседы: «Как выращивают хлеб», «Как мы можем беречь хлеб?», «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»

Рассматривание: «Пшеница и рожь» (колосья).

Рассматривание: серия сюжетных картин:
«Как выращивали хлеб наши предки».

Рассматривание: альбомов «Злаки», «Хлеб и хлебобулочные изделия».

Этические беседы на основе прочитанных художественных произведений:
М. Пришвин «Лисичкин хлеб», К.Г.Паустовский «Горячий хлеб».

Посадка семян пшеницы, ржи, овса.

Наблюдения за прорастанием семян (пшеницы, ржи).

Просмотр мультфильмов: «Колосок», «Колобок»

Художественно-творческая деятельность:

Пластилинография «Хлебный колос».

Рисование по сказке «Колобок».

Аппликация «Колосок» (из салфеток).

Лепка из соленого теста «Бублики, баранки, сушки».

Лепка «Печенье для кукол».

Конструирование из строительного материала: «Грузовые машины».

Музыкально-театрализованная деятельность:

кукольный театр по мотивам украинской народной сказки «Колосок».

Слушание: песен «Колосок» (о хлебе), «Батоны и ватрушки»

Пение песенок «Ладушки, ладушки», «Я пеку, пеку, пеку», отрывок из песни «К нам гости пришли»

Хоровод «Каравай»

Художественная литература - чтение и обсуждение:

Украинская народная сказка «Колосок».

Русские народные сказки: «Колобок», «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»

М. Пришвин «Лисичкин хлеб», В. Дацкевич «От зерна до каравая», К.

Чуковский «Чудо – дерево», «Булка», В. Ремизов «Хлебный голос», Я. Аким

«Хлеб», Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», Д. Хармс «Очень-очень вкусный

пирог», И. Токмакова «Что такое хлеб», Н. Самкова «О хлебе», П. Коганов

«Хлеб - наше богатство», Л.Лебедевой «Корочка», «Зернышко пшеницы» В.

Орлов, «Хлебушек душистый» С. Погореловский, «Лето пролетело» В.

Воронько и другие.

Проговаривание скороговорок о хлебе

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.

Саша любит сушки, Соня - ватрушки

Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.

Жок-жок-жок - это пирожок.

Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.

Шки-шки-шки - мы любим пирожки.

Жок-жок-жок - кушай Женя пирожок.

Ач-ач-ач - вот калач.

Чи-чи-чи - пекутся в печке калачи.

Чи-чи-чи - мы любим калачи.

Чи-чи-чи - на праздник будут калачи.

Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе:

- Будет хлеб, будет и обед
- Пот на спине, так и хлеб на столе
- Без соли невкусно, а без хлеба несытно
- Хлеб - дар божий, отец, кормилец.
- Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош
- Покуда есть хлеб, да вода - все не беда

- Без хлеба всё приестся
- Дожили до клюки, что ни хлеба, ни муки
- Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь
- Без хлеба и мёдом сыт не будешь
- Без хлеба и у воды жить худо.
- Большому куску рот радуется.
- Был бы хлеб, а у хлеба люди будут.
- Калач приестся, а хлеб — никогда.
- Без денег проживу, а без хлеба не проживу.
- Хлеб да вода — здоровая еда.
- Помяни соль, чтобы дали хлеба.
- Лиха беда — хлеба нажить, а с хлебом — кому хочешь можно жить.
- Из одной муки хлеба не испечешь.
- Ешь пироги, а хлеб вперед береги.
- Хлеб да капуста лихости не напустят.
- Родился бы человек, а краюшка хлеба готова.
- Хлебушко — калачу дедушка.
- Ешь хлеб, коли пирога нет.
- У хлеба не без крох.
- Хлеб-соль — взаимное дело.
- Покуда есть хлеб да вода, все не беда.
- Нам хлебушка подай, а разжужем мы сами.
- Хлеб да живот, так и без денег живет.
- Без хлеба нет обеда.
- Щи с мясом, а нет, так и хлеб с квасом.
- Баловством хлеба не добудешь.
- Горек обед без хлеба.
- Был бы хлеб, а зубы сыщутся.
- Без хлеба живот никогда не живет.
- Без соли не вкусно, без хлеба — не сытно.
- Хлеба ни куска, так и в горле тоска.
- Не в пору и обед, коли хлеба нет.
- Без хлеба и у воды худо жить.
- У меня хлеб чистый, квас кислый, нож острый, черен пестрый, отрежу гладко, так, что глядеть сладко.
- Без ума проколотишься, а без хлеба не проживешь.
- Хлеб за брюхом не ходит.
- Чужой хлеб в горле петухом поет.
- Чужой хлеб приедчив.
- Хлеб поспекает — колхозник не гуляет.
- Хлеб в пути не тягость.
- Хлеб — всему голова.

- Хлеб да вода — крестьянская еда.
- Хлеб да крупы на здоровье лупи.
- Хлеб да пирог и во сне добро.
- Хлеб да соль! — Ем, да свой. — Хлеба есть! -Да негде сесть.
- Хлеб за брюхом не ходит, а брюхо — за хлебом.
- Хлеб с солью не бранится.
- Хлеб сердце человеку укрепит.
- Хлеб-соль вместе, а рыбка — в дель.
- Хлеб-соль ешь, а правду говори.
- Хлеб-соль — заемное дело.
- Хлеб-соль и во сне хорошо.
- Хлеб-соль — конец обеду.
- Хлеб-соль кушай, а добрых людей слушай.
- Хлеб-соль кушал, а нас не послушал.
- Хлеб-соль не бранит.
- Хлеб-соль — платное дело.
- Хлеб хлебу брат.
- Хлеба к завтраму оставляй, а не дела.
- Хлеба край — и под елью рай, хлеба ни куска — и в полатях возьмет тоска.
- Хлеба нет — и друзей не бывало.
- Хлеба нет — и корочки в честь.
- Хлеба ни куска — и в горнице тоска.
- Хлеба с душу, денег с нужу, а платья с ношу.
- Хлебал меж ушку да выронил душку.
- Хлебало-то есть, да хлёбова нет.
- Хлебу — мера, деньгам — счет.
- Чужой ломоть лаком.
- Чужой хлеб вкусен.
- Чужой хлеб петухом в горле запоеет.
- Чужой хлеб слаще калача.
- Хлеб ешь зубами, а дело делай руками.
- Хлеб за брюхом не гоняется, а брюхо за хлебом.
- Хлеб на хлеб сеять — ни молотить, ни веять.
- Без хлеба — половина обеда.
- Без хлеба — смерть, без соли — смех.
- Без хлеба все приестся.
- Без хлеба да без каши — ни во что и труды наши.
- Без хлеба и медом сыт не будешь.
- Без хлеба и с меду тошнит.
- Без хлеба и у воды жить худо.
- Без хлеба куска везде тоска.

- Без хлеба на воде ноги жидки.
- Без хлеба не жить, да и не от хлеба (не о хлебе) жить.
- Без хлеба не обед.
- Беседа без хлеба не пригожа.
- Хлеб — батюшко, вода — матушка.
- Хлеб — кормилец.
- Хлеб бросать — труд не уважать.
- Хлеб в человеке — воин.
- Хлеб вскормит, вода вспоит.
- Хлеб да вода — молодецкая еда.
- Хлеб да капуста лихого не попустит.
- Хлеб да соль, и обед пошел.
- Хлеб ногами топтать — народу голодать.
- Хлеб с водою, да пирог с лихвою.
- Хлеба нет, так и друзей не бывало.
- Хлебнуть через край.
- Хлебом люди не шутят.
- Хлеб-соль дружбу водит, а ссору выводит.

СТИХИ О ХЛЕБЕ

В каждом зёрнышке пшеницы
 Летом и зимой
 Сила солнышка хранится
 И земли родной.
 И расти под небом светлым,
 Строен и высок,
 Словно Родина бессмертный,
 Хлебный колосок.
 Автор: В. Орлов

Пшеница

Положит в землю Человек зерно,
 Прольётся Дождь- зерно орошено.
 Крутая Борозда и мягкий Снег
 Зерно укроют на зиму от всех.
 Весною Солнце выплывет в зенит
 И новый колосок позолотит.
 Колосьев много в урожайный год,
 И человек их с поля уберёт.
 И золотые руки Пекарей
 Румяный хлеб замесят поскорей.

А женщина на краешке доски
Готовый хлеб разрежет на куски.
Всем, кто лелеял хлебный колосок,
На совести достанется кусок.
Автор: Аким. Я.

Зёрна наших дней, светитесь
Позолотою резной!
Говорим мы: «Берегите.
Берегите Хлеб родной...
Не мечтали мы о чуде.
К нам с полей живая речь:
«Берегите хлеб, вы –люди!
Научитесь хлеб беречь».
Автор: Н Тихонов

Пахнет хлебом
На пустых полях стерня
Жухнет и сереет.
Солнце только среди дня
Светит, но не греет.
По утрам седой туман
Бродит по болотам,
То ли что-то прячет там,
То ли ищет что-то.
После сумрачных ночей
Выцветает небо.....
А в деревне из печей
Тянет свежим хлебом....
Пахнет домом хлеб ржаной,
Маминым буфетом,
Ветерком земли родной,
Солнышком и летом.
Нож поточен о брусочек.
-Папа, дай кусочек!
(Перевод И. Токмаковой)

Вновь возвращено и обмолочено,
Вновь в закрома течёт оно.
Ладонь натруженную дочерна

Врачует, падая, зерно.
Мы им во сне коротком бредили.
И вот он, труд наш, на виду.
Забыто всё, что недоедено
И что не доспано в страду.
Автор: В. Буданов

Радо солнцу небушко, полюшко подсолнушку.
Рада скатерть хлебушку: он на ней как солнышко.
Автор: Г.Виеру.

Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют, сил для хлеба не жалеют.
Автор: Я.Аким.

Васильки, как капли брызнули, будто небо пролилось.
Набежала туча издали, промочила лес насквозь.
Солнце чертит в небе полосы, птицы песню завели-
Созревай же, колос к колосу, сладкий хлеб моей земли!
Автор: Я. Дягутите.

Вот он Хлебушек душистый,
Вт он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
В нем - земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!
Автор: С. Погореловский

Гнули колос злые ветры, и дожди на колос шли,
Но сломить его за лето так они и не смогли.
Вот какой я! - он хвалился - с ветром справился, с водой!
До того он загордился, вырос кверху бородой.
Автор: С. Погореловский

Вот и лето пролетело, тянет холодом с реки.
Рожь поспела, пожелтела, наклонила колоски.
Два комбайна в поле ходят. Взад-вперед, из края в край.
Жнут - молотят, жнут - молотят, убирают урожай.
Утром рожь стеной стояла. К ночи - ржи как не бывало.
Только село солнышко, опустело зернышко.
Автор: Воронько

Вешний день, пахать пора. Вышли в поле трактора.
Их ведут отец мой с братом, по холмам ведут горбатым.
Я в вдогонку им спешу, покатасть меня прошу.
А отец мне отвечает: - Трактор пашет, не катает!
Погоди-ка, подрастешь, сам такой же поведешь!
Автор: В. Воронько

О хлебе

Я видела однажды, по дороге.
Подбрасывал мальчишка хлеб сухой.
И ловко били хлеб шальные ноги.
Играл, как мячиком, мальчишка озорной.
Тут подошла, старушка и, нагнувшись,
Взяла батон, заплакав вдруг, ушла
Мальчишка в след глядел ей, улыбнувшись.
Решил, что это нищенка была.
Тут дед, сидевший на скамейке, рядом.
Поднялся и к мальчишке подошел
«Зачем - спросил он, голосом усталым –
-Ты, мальчик поступил нехорошо»
А утром, в день победы, ветераны.
Все при параде, в школу, ту, пришли.
Мальчишке показалось очень странным,
Что ветераны хлеб, с собой, несли.
Узнал мальчишка, в старом ветеране.
Седого старика, на той скамье.
Он замер, тишина стояла в зале.
И хлеб душистый на большом столе.
И та, старушка, что ушла с батоном.
Сидела рядом, грудь вся в орденах.
В глазах мальчишки голубых, бездонных.
Вдруг, со слезами появился страх.

Она, разрезав хлеб, взяла горбушку.
Мальчишке, нежно, в руки подала.
И был, рассказанная, той старушкой.
Его в блокадный Ленинград перенесла.
Вот перед ним возник холодный город.
Во вражеском кольце, кругом бои.
Свирепствует зима и лютый голод.
И тот батон, что поднят был с земли.
Прижав батон, он мчится по дороге.
Он знает, мать его, больная, ждет.
Торопится он к ней, замерзли ноги.
Но счастлив он, он хлеб домой несет.
А дома, бережно, батон он режет.
Куски считая, чтоб хватило им.
Пусть он сухой и пусть не очень свежий.
Он был единственным и очень дорогим.
Нарезав хлеб, сметает крошки в руку.
И матери, ее кусок, несет.
В глазах ее он видит боль и муку.
И тот немой вопрос «Ты ел, сынок»
Но, вспомнив, как он бил батон ногою.
Он выхватил, тот хлеб, у ней из рук
Мать закричала «Что, сынок, с тобою.
Дай хлеба, я умру от этих мук»
Он зарыдал и вновь перед глазами.
Старушка, что батон с земли берет.
Она стоит и нежными руками.
Мальчишке, хлеб душистый, подает.
Берет, он хлеб и к сердцу, прижимая.
Бежит домой, там, мать больная, ждет.
Боль матери всем сердцем понимает.
И оправданий он себе не ждет.
Он входит в дом, сидят в нем ветераны.
Все в зале замерло, лишь слышен сердца стук.
Все сном прошло, остались только раны
От боли той, в глазах стоял испуг.
Он понял цену, тем слезам и хлебу.
Который, дерзко, превратил он в мяч.
На землю, вновь его вернули с неба.
Слова старушки «Ешь, сынок, не плачь»
Стоит она и гладит по головке.
В глаза глядит, так, как глядела мать.
Ему, вдруг, стало стыдно и неловко.
«Простите» - только это смог сказать.

Я видела, как тихо, по дороге.
Идет мальчишка, голову склонив.
И дед седой все курит на пороге.
Всю боль души, молчаньем сохранив.
Автор: Нина Самко

Приметы о хлебе:

Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.

Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.

Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.

Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.

Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Дидактические игры: «Что из чего?», «Узнай на вкус», «Кто больше назовет», «От зернышка до булочки», «Какой хлеб?», «Что сначала, что потом?» и другие

Сюжетно-ролевая игра: «Хлебный магазин», «Ждем гостей»

Игра малой подвижности: «Где мы были мы не скажем, что мы делали, покажем!», «Из муки – не из муки».

Хороводная игра «Каравай».

Физкультминутка: «Замесим тесто», «Колоски».

Утренняя гимнастика: «Колосья»

Исследовательская деятельность:

- экскурсия на кухню детского сада во время подготовки к выпечке булочек;
- рассматривание и сравнение зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Опытно – экспериментальная деятельность:

- выращивание семян (пшеницы);
- превращение зерна в муку (кофемолка);
- замешивание теста и выпечка хлеба в домашних условиях (хлебопечка).

Взаимодействие с родителями

1. Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе; испечь любимые хлебобулочные изделия.
2. Выпуск газеты «Хлеб - наше богатство»;
3. Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам»;

4. Чаепитие с родителями (с хлебобулочными изделиями);
5. Театрализация русской народной сказки «Колосок».

Содержание программы обучения для 2 этапа поисково- исследовательской деятельности (выращивание пшеницы).

1. Теоретическое изучение процесса проращивания пшеничного зерна.

Оказывается, про пророщенные различные зерна, знают спокон веков. Широко использовали в древние века пророщенные семена на Востоке – на Тибете, в Индии, Китае. Пророщенные зерна были одной из главных составляющих питания восточных долгожителей, йогов, крестьян. На Руси первое упоминание об использовании в пищу проростков пшеницы можно найти в русском народном травнике, который называется «*Прохладный ветроград*». Выпущен травник в XVII веке. Уже тогда русские люди поняли, насколько полезно пророщенное зерно. Его стали широко употреблять, готовили с ним различные блюда. Часто такой пшеницей успешно лечили детей. Впоследствии о таком исключительно полезном продукте незаслуженно забыли, но «мода» на пророщенное зерно в наши дни возвращается.

О пользе пророщенного зерна

Почему же зерно становится таким полезным именно после проращивания? Все дело в том, что в этом процессе зерно меняет свой состав. Количество витаминов и других полезных веществ в нем увеличивается в разы, а количество углеводов в то же самое время уменьшается.

Самым полезным и сбалансированным по составу считается пшеничное зерно. О полезных свойствах зерен пророщенной пшеницы было также с давних пор известно и в Киевской Руси. Для укрепления иммунитета, а также в целях профилактики авитаминоза в зимне-весенний период наши предки употребляли в пищу разнообразные каши, кисели, супы, приготовленные на основе пророщенной пшеницы. Из зерен проросшей пшеницы готовились в ту пору и традиционные русские блюда – рождественское «*сочиво*» и праздничная или поминальная «*кутья*».

Пророщенная пшеница – кладень витаминов и микроэлементов.

В проростках пшеницы содержится большое количество белков, углеводов, фосфора, калия, магния, марганца, кальция, цинка, железа, селена, меди, ванадия и др., витаминов В1, В2, В3, В5, В6, В9, Е, F, а так же биотин, целлюлоза и живые ферменты. Они способствуют нормальной работе мозга и сердца, облегчают последствия стрессов, улучшают состояние кожи и волос, замедляют процесс старения.

Ростки пшеницы широко используются и в кулинарии.

Чтобы прорастить зерна необходимы вода, воздух, тепло и свет и через двадцать четыре часа зерна дадут ростки. Их можно употреблять с любыми блюдами, добавлять в салаты, супы, йогурты, мед.

Можно пророщенную пшеницу добавлять в салаты, тушеные овощные блюда, выпечку и тесто.

Таким образом, мы видим, что о пользе пророщенной пшеницы было известно давным-давно, а процесс прорастания побегов из пшеничных зерен считается одним из самых увлекательных.

Инструкция по проращиванию пшеницы

Итак, первоначально сухое зерно нужно тщательно просеять, перебрать, в сухом состоянии, до промывки. Необходимо выкинуть плохие, разбитые зерна, а также зерна других растений, если они есть.

Теперь зерна заливаем на 2\3 водой и оставляем набухать на 8-10 часов. Но важно! Вода для набухания должна быть хорошей, обычная водопроводная не подойдет. Лучше всего взять родниковую, но подойдет и вода из домашнего фильтра. Когда семена набухнут, воду сливаем, а зерна промываем. Теперь собственно проращивание.

2. Вводное занятие. «Как вырастить пшеницу на подоконнике?»

Проблема: Как можно вырастить растение? Что для этого нужно? А вы хотели бы вырастить какое-нибудь растение? Я предлагаю вам вырастить пшеницу, но не на огороде, а в помещении группы. Как вы думаете, мы сможем это сделать? Почему? Что для этого необходимо?

3. Зачем растениям семена?

Что было бы с растениями, если бы у них не было семян?

Зачем семена растений отрываются от материнского растения и расселяются далеко?

Как подготовить семена к посадке?

Как правильно посадить растение?

Какие условия нужны для прорастания семян?

Почему растения зеленеют?

4. Знакомство с абиотическими факторами

Свет.

Знакомство с процессами, происходящими на свету: фотосинтез (образование питательных веществ, движение, испарение, рост растения).

Температура.

Источник тепла – солнечное излучение.

Почва.

Состав почвы: песок, глина, воздух, вода, перегной, соли. Живые обитатели почвы. Плодородие – главное свойство почвы. Поглощение воды и солей из почвы растениями.

Типы почв. Выбор почв для эксперимента (малоплодородная, плодородная, песок, биопочва). Подготовка почв.

Влажность. Значение воды для растений.

Влияние важнейших абиотических факторов на живые организмы.

5. Культурные растения в жизни человека

Роль культурных растений в жизни человека. Красота, практическое значение, оздоровительная роль, радость познания природы.

Пшеница – представитель злаковых культур.

Сорта пшеницы. Чем отличается пшеница от ржи. Сорта пшеницы.

Знакомство с другими представителями злаковых культур. Просо, овес, ячмень, гречиха, рис.

Знакомство с семенами пшеницы (величина, форма, окраска, строение семян)

Технология выращивания. Глубина посева, температурный режим, всхожесть.

Значение пшеницы как продукта питания. Продовольственная и кормовая пшеница, озимая и яровая, гибриды.

Подготовка фасоли к посадке. Выбор сорта. Замачивание семян.

6. Исследовательская работа

Посадка пшеницы в ящик:

-плодородная, богатая перегноем почва

Создание условий для всходов: освещённость разной интенсивности, разное время полива и одинаковые температурные условия.

Наблюдение за ростом и развитием пшеницы в течение 8 недель.

Контрольный замер один раз в неделю и занесение результатов в таблицы.

Анализ результатов за неделю. Выводы.

Анализ и сравнение результатов опыта. Выводы.

7. Обобщение и подведение итогов работы

Оформление стенгазеты с фотографиями по исследовательской деятельности.

8. Заключительное занятие 2 этапа

Подведение итогов. Награждение детей.

Материалы, использованные в проекте:

- семена пшеницы,
- плодородной, богатой перегноем почвой,
- линейка, фотоаппарат, простой карандаш, ручка, цветные карандаши, фломастеры.

Опыты и наблюдения по теме: «Семена пшеницы» ИССЛЕДУЕМ ВСХОЖЕСТЬ СЕМЯН

Цель опыта – выяснить скорость прорастания семян и процент их всхожести.

Объекты и оборудование: семена пшеницы, пластиковые коробочки, стеклянные банки или чашки; бинт, линейка.

Постановка опыта.

Для опыта берём образцы семян пшеницы. Семена проращивают в растильнях во влажном бинте. Растильность прикрываем прозрачными крышками (не наглухо) и поставим в теплое место (выше 18 °С). Результаты опыта. В процессе опыта выясняется продолжительность прорастания семян и их всхожесть.

Вывод: семена проросли на 2-й день, для прорастания семян необходима вода, воздух, тепло и свет.

ЗНАЧЕНИЕ СВЕТА ДЛЯ ПРОРАСТАНИЯ СЕМЯН И РАЗВИТИЯ ПРОРОСТКОВ

Цель опыта – выяснить, как влияет свет на прорастание семян и развитие проростков.

Объекты и оборудование: семена пшеницы, пластиковые ванночки, почва.

Постановка опыта.

Две ванночки, увлажняем и помещаем в них равное количество семян. Одну ванночку выставляем на свет, другую помещаем в темноту. Чтобы создать темную камеру, сверху ванночку можно накрываем картонной коробкой. На этикетках помечаем время посева и условия роста: «на свету», «в темноте».

Вывод: свет является необходимым условием для развития проростков. Без света проростки пшеницы растут медленнее, они слабее.

ЗНАЧЕНИЕ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ СЕМЕНИ ДЛЯ РОСТА И РАЗВИТИЯ ПРОРОСТКОВ

Цель опыта – показать, что рост и развитие проростков происходит за счет запасных веществ семени.

Оборудование: семена пшеницы, бинт.

Постановка опыта. На дно ёмкости наливаем немного воды, так чтобы бинт был влажным. Ёмкость закрываем крышкой из двух слоев газетной бумаги.

Проращивание семян осуществляют при температуре 20–22 °С.

Через прозрачные стенки видны изменения, происходящие при прорастании семени и развитии проростка, результаты наблюдений записываем в таблицу.

Вывод: Зародыш в начале развития питается веществами, находящимися в клетках самого зародыша. Размер проростка зависит от запаса питательных веществ в семени: чем больше веществ, тем крупнее проросток. Для посева следует отбирать крупные, здоровые, полновесные семена.

Исследовательская деятельность за ростом и развитием пшеницы проводилась с 1 ноября по январь 2017 года.

Проведённые опыты показали детям, что растениям необходимы: свет, тепло, вода, уход.

Ежедневные наблюдения и замеры роста пшеницы наглядно показали детям, как изменяется растение в процессе развития. Из небольшого зерна выросло растение высотой 10 см. Такому результату предшествовала долгая и кропотливая работа:

- Беседы с детьми
- Изучение строения семени пшеницы
- Знакомство с абиотическими факторами (свет, почва, вода)
- Исследовательская работа
- Уход за пшеницей
- Занесение данных в таблицы

Самостоятельные выводы и суждения способствовали умственному развитию детей. В ходе реализации проекта дети учились трудиться, регулярно ухаживать за растением. Проект способствовал умению работать коллективно, помогать товарищам, добиваться поставленной цели.

РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ

К организации поисковой и творческой деятельности детей подключила родителей. На собрании рассказала о проекте, его целях и задачах, сделав акцент на то, что без их помощи и участия будет трудно осуществить задуманное.

Прежде всего, родители пополнили книжный уголок детскими справочниками и энциклопедиями, прекрасно иллюстрированными, имеющими хорошие краткие и доступные детям информативные плакаты. Для развития естественно-научных представлений предлагала родителям темы бесед с детьми:

- Неживая природа: воздух, вода, почва, свет.
- Чем полезны овощи?
- Что можно приготовить из пшеницы?

Большую помощь оказали родители в изготовлении карточек для фиксации наблюдений, которые использовались детьми в самостоятельной деятельности, подборе посадочного материала.

Таким образом, роль родителей в реализации проекта – непосредственно участие и поддержка творческой активности детей.

ДНЕВНИК НАБЛЮДЕНИЯ ЗА ПРОЦЕССОМ ПРОРАСТАНИЯ ПОБЕГОВ ИЗ ЗЕРЕН ПШЕНИЦЫ.

Дата Результаты наблюдения

04.09.18 День посадки

05.09.18 Увлажнили пшеницу, ростков нет.

06.09.18 Увлажнили пшеницу, ростков нет.

09.09.18 Увлажнили, появились первые ростки белого цвета

- 10.09.18 Увлажнили, ростков стало больше
13.09.18 Увлажнили, практически все зерна пустили ростки
17.09.18 Увлажнили, ростки стали больше и стали зеленеть, их длина 2 см
18.09.18 Увлажнили, ростки зеленые, растут вверх
19.09.18 Увлажнили, ростки зеленые, растут вверх, их длина 6-7см
20. 09.18 Увлажнили, ростки зеленые, растут вверх, поворачиваются к свету
21.09.18 Увлажнили, ростки зеленые, их длина составляет 10 см

3 этап, заключительный (результат) **РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОЕКТА.**

Дети самостоятельно смогли сделать выводы по результатам исследовательской деятельности:

1. Пшеницу можно вырастить не только в поле, но и в ящиках на подоконнике. Получить семена.
2. Семена растению нужны для дальнейшего размножения.
3. Пшенице для роста необходимы:
 - плодородная почва
 - свет
 - вода
 - тепло
4. Пшеница является ценным и необходимым продуктом питания, содержащим в себе много витаминов. Из неё можно приготовить много блюд (из нее мелят муку и пекут пироги, варят кашу, добавляют в супы).
5. Существует много разных сортов пшеницы, которые отличаются внешним видом, вкусовыми качествами, сроками созревания.

Цель проекта достигнута. Дети получили в игровой и занимательной форме новые для себя знания, участвовали, совместно с родителями в познавательно-исследовательской деятельности. По общему мнению, подобные проекты занимательны и интересны детям.

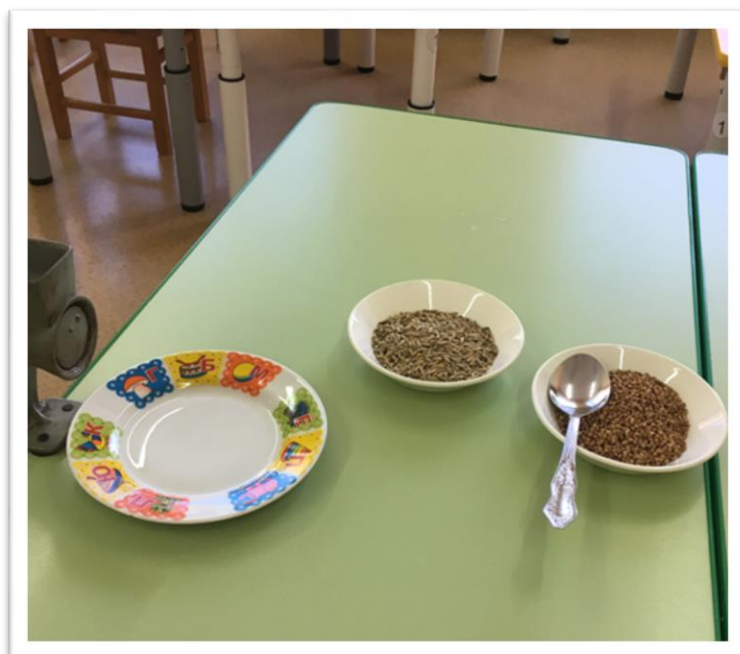
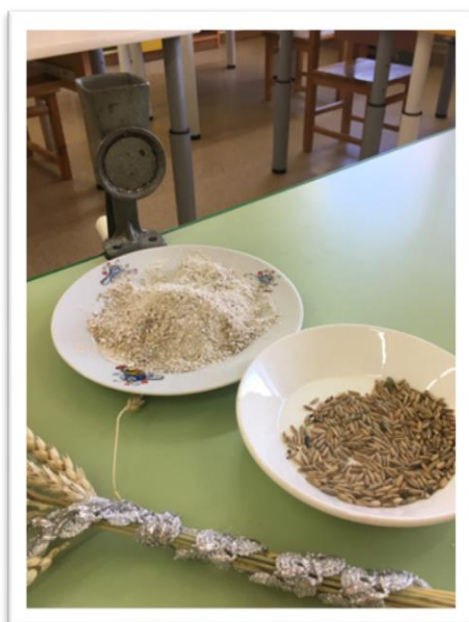
Используемая литература:

1. О. А. Шорохова Занятия по развитию связной речи дошкольников и сказкотерапия /М., ТЦ «Сфера», 2009.
2. Л. В. Гаврючина. Здоровьесберегающие технологии в ДОУ / М., ТЦ «Сфера», 2008.
3. О. С. Ушакова, Н. В. Гавриш. Знакомим дошкольников с литературой / М., ТЦ «Сфера», 2005.
4. ФГОС ДО 273-ФЗ 31.12.12.
5. Данюкова А. Вы любите проекты? //Обруч. -2001.-№4.-с. 11-13.
6. Дыбина О. В., Рахманова Н. П., Щетинина В. В. Неизведанное рядом: Занимательные опыты и эксперименты для дошкольников. - М. : ТЦ «Сфера», 2001.-192с.
7. Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения: Пособие для руководителей и практических работников ДОУ. /Авт. -сост. : Л. С. Киселева и др. - М. : АРКТИ, 2003.- 96 с.
8. Рагулина Л., Крюкова Н., Каргопольцева Л. Бизнес проект в ДОУ. //Обруч. - 2002.- № 6.- С. 7-9.
9. Савенков А. И. Учебное исследование в детском саду: вопросы теории и методики. //Дошкольное воспитание. - 2000.- № 2.- С. 8-17.
10. Бинас А. В., Маш Р. Д. и др. Биологический эксперимент в школе. – М. : Просвещение, 1990.

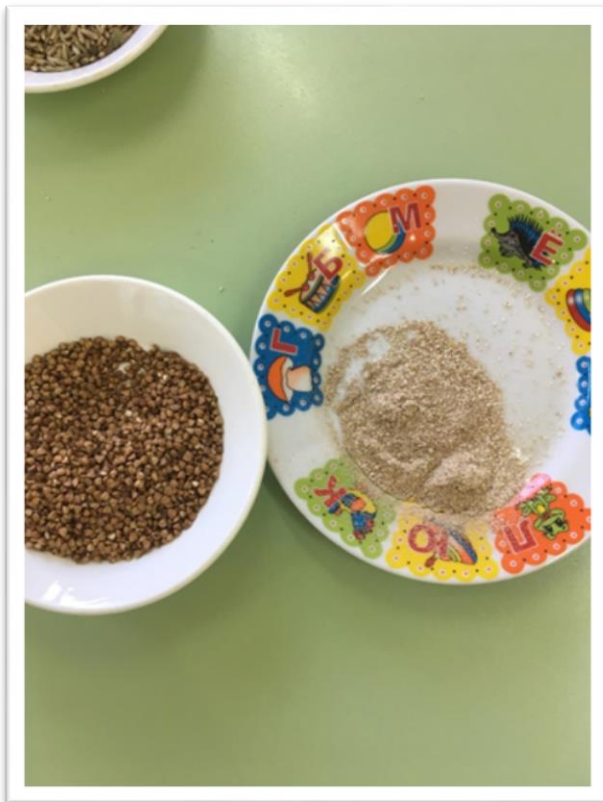
Как мы проращивали пшеницу



Как мы мололи муку







Как мы строили мельницу

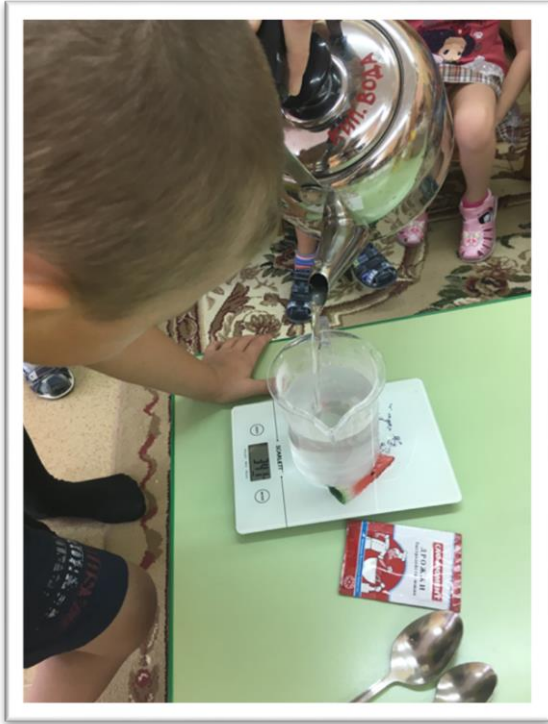


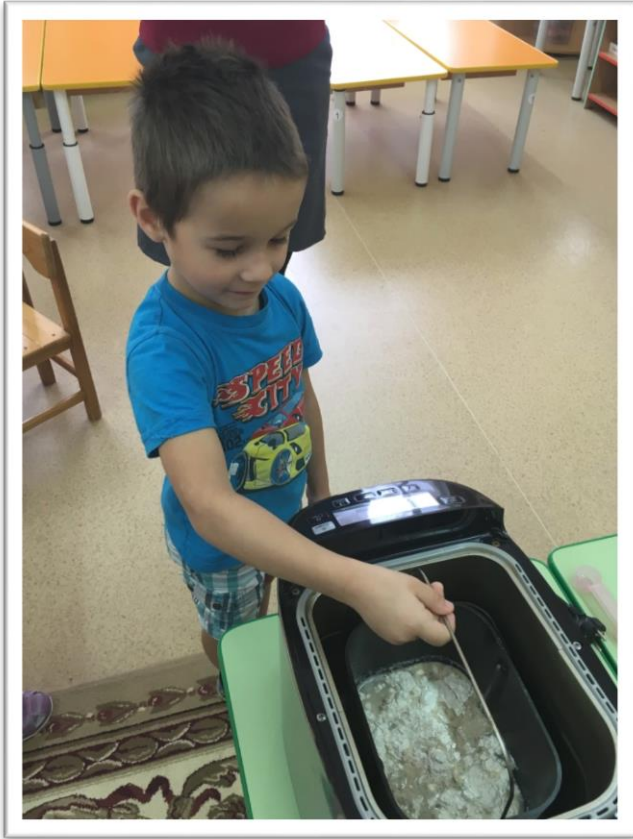
Как мы хлеб пекли















Очень вкусно!!!!

Праздник осени «День хлеба»











